

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikaruniai kekayaan alam yang luar biasa termasuk kekayaan alam hayati, baik dalam jumlah maupun keragamannya. Manusia sangat mengandalkan lingkungan sekitar untuk memenuhi kebutuhannya, misalnya untuk makan, tempat tinggal, pakaian, obat yang dapat diperoleh dari lingkungan, sehingga kekayaan alam disekitar manusia sebenarnya sedemikian rupa dan bermanfaat tetapi belum sepenuhnya dimanfaatkan dengan baik. Masyarakat telah lama mengenal dan menggunakan tanaman berkhasiat obat sebagai salah satu upaya dalam menanggulangi masalah kesehatan.

Tanaman herbal atau tanaman obat tersedia sangat banyak di kalangan masyarakat, contohnya seperti jahe, kunyit, kencur, temulawak,dll. Menurut Sarwono(2013), Kencur merupakan tanaman obat yang dimanfaatkan adalah bagian rimpangnya, kandungan utamanya berupa zat pati, resin, dan minyak asiri (*borneol, methyl-p-cumaric acid, cinamic acid, ethylester, pentodecane, cinamic aldehyde, dan camphene*). Kegunaanya untuk obat radang tenggorokkan, pilek, batuk, perut nyeri, radang lambung, masuk angin, dan panas dalam. Kencur dapat dikonsumsi sebagai obat tanpa harus dimakan secara langsung, dapat diubah menjadi minuman jamu.

Jamu adalah sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia, lebih populer dengan sebutan herba atau herbal. Jamu dibuat dari bahan-bahan alami, berupa bagian dari tumbuhan seperti rimpang (akar-akaran), daun-daunan, kulit batang, dan buah (a-anonim. 2013).

Beras kencur merupakan minuman penyegar khas dari Indonesia (Jawa). Minuman ini juga digolongkan sebagai jamu karena memiliki khasiat meningkatkan nafsu makan. Beras kencur sangat populer karena memiliki rasa yang manis dan segar. Bahan utama beras kencur adalah beras yang dihaluskan dan rimpang kencur. Kombinasi beras dan kencur banyak mengandung vitamin B yang dapat merangsang lambung memberikan rasa lapar. Selain itu, jamu beras

kencur jika diminum secara rutin dapat membantu menebalkan dinding perut untuk menyembuhkan penyakit maag. Rasa manis berasal dari gula merah (gula kelapa atau gula aren) yang di tambahkan pada jamu beras kencur tersebut (b-anonim. 2013)

Minuman beras kencur dapat dinikmati dalam keadaan dingin ataupun hangat. Beras kencur merupakan minuman yang sering dijumpai, dengan rasa khasnya yaitu manis yang sangat disukai khususnya oleh anak-anak, tetapi banyak juga remaja, orang dewasa, dan lansia yang menyukainya. Penjualan dapat dilakukan langsung kepada konsumen, melalui toko-toko, apotek, warung, kampus, bahkan disekolah. Rasa manis yang sangat dominan pada jamu beras kencur mengakibatkan konsumen enggan untuk mengkonsumsi secara rutin, maka perlu pengolahan lebih lanjut agar jamu beras kencur dapat dinikmati kembali secara rutin oleh para konsumen, sehingga dapat meningkatkan nilai jual beras kencur itu sendiri. Pesaing dalam usaha beras kencur sangat banyak, maka usaha jamu beras kencur yang didirikan harus berbeda dari para pesaing yang ada, terutama pada segi rasa, kemasan dan, strategi pemasaran yang dilakukan dengan baik maka mudah untuk mendapatkan konsumen kembali.

Usaha jamu beras kencur rasa adas kedawung memiliki prospek yang baik dari segi bahan baku yang mudah didapat dan selalu tersedia dipasar dengan harga yang relatif murah, serta proses pembuatan yang sangat mudah. Penambahan tanaman herbal adas dan kedawung sebagai rasa pada beras kencur agar tidak dominan dengan rasa manis. Hal tersebut sangat mempengaruhi penjualan, bertujuan agar konsumen dapat mengkonsumsi jamu beras kencur secara rutin. Tanaman adas kedawung mempunyai banyak manfaat bagi tubuh. Penambahan adas kedawung dapat memberikan rasa dan aroma yang khas dan rasa yang khas pada beras kencur, sehingga berbeda dengan jamu beras kencur lainnya.

Kebanyakan usaha jamu dimasyarakat tidak ada perkembangan sama sekali, jamu beras kencur rasa adas kedawung masih dikatakan baru, maka perlu dilakukan analisis pada usaha jamu beras kencur rasa adas kedawung. Untuk mengetahui usaha beras kencur rasa adas kedawung layak diusahakan atau tidak tidak untuk diusahakan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan jamu beken (beras kencur) rasa adas kedawung?
2. Bagaimana analisis usaha jamu beken (beras kencur) rasa adas kedawung berdasarkan analisis *break event point*, *revenue cost ratio (R/C)*, dan *return on investment (ROI)* ?
3. Bagaimanakah pemasaran jamu beken (beras kencur) rasa adas kedawung?

1.3. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan jamu beken (beras kencur) rasa adas kedawung untuk menghasilkan rasa yang berkualitas.
2. Mengetahui analisis usaha Jamu Beken (beras kencur) Rasa Adas Kedawung berdasarkan analisis *break event point (BEP)*, *revenue cost ratio (R/C)*, dan *return on investment (ROI)*.
3. Mengetahui pemasaran jamu beken (beras kencur) rasa adas kedawung.

1.4. Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan baru bagi mahasiswa yang ingin mendirikan usaha jamu beras kencur.
2. Memberikan lapangan pekerjaan bagi yang ingin berwirausaha pada usaha jamu beras kencur.